

ESSAI

SUR L'ART DE FAIRE LE VIN ROUGE, LE VIN BLANC ET LE CIDRE;

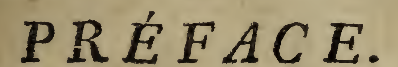
Avec des vuës pour la plantation de la Vigne en Normandie & dans quelques autres de nos Provinces ſeptentrionales.

PAR M. MAUPIN.



A PARIS,
Chez MUSIER, Fils, Libraire, Quai des Auguſtins.

M. DCC. LXVII.



PRÉFACE.

L'Art de préparer les boiſſons naturelles, & ſur-tout le vin, eſt encore ſi incertain, & cependant ſi important en tous pays à la conſervation des hommes, qu'on ne peut mieux faire que de s'occuper du ſoin d'en éclaircir & fixer les vrais principes. C'eſt le but que je me propoſe dans cet Eſſai.

Pour y parvenir avec ordre, je commencerai par deux obſervations préliminaires; l'une ſur les défauts du commun de nos vins, & l'autre ſur les manieres de les faire, les plus

usitées; ensuite de quoi, après avoir remarqué l'insuffisance & le préjudice de ces dernieres, je proposerai en partie, d'après mes expériences, deux Méthodes nouvelles, dont la seconde convient non-seulement au vin rouge, mais encore au vin blanc & au cidre. Tous ces objets, avec des vuës sur l'introduction de la Vigne en Normandie & dans quelques autres de nos Provinces septentrionales, feront la matiere des quatre Chapitres qui composent cet Ecrit.





ESSAI
SUR L'ART DE FAIRE LE VIN ROUGE, *LE VIN BLANC, ET LE CIDRE.*

CHAPITRE PREMIER.

Défauts du commun de nos Vins.

SI on excepte nos Provinces les plus méridionales, un petit nombre de Vignobles, & quelques années assez rares, tous nos vins, faute d'une suffisante maturité, ont dans leur primeur, & souvent bien au-delà, le défaut d'être verds, & jamais moël-

leux : au contraire, épais ou non ; ils sont maigres, ont peu de substance propre, & par conséquent ne sont ni corsés, ni vineux. On ne peut pas dire non plus qu'ils ayent du feu ; ils ne donnent point à l'estomac de chaleur sensible ; souvent même, suivant les années & les cantons, ils sont cruds, froids, lourds & indigestes. Pour ce qu'on appelle saveur, parfum, bonne odeur, vertu balsamique, en un mot, tout ce qui annonce & constitue essentiellement un bon vin, un vin gracieux & vraiment bienfaisant, ce sont des qualités réservées à un petit nombre de vins choisis, mais dont les vins communs sont entierement privés.

Tels sont en général, indépendamment des défauts particuliers attachés à certains Vignobles & à certains usages, les vins destinés à la consommation de la plus grande

partie de la Nation. Parmi nous, ce qu'on entend par bon vin, les vins d'une bonté absolue, sont fort rares, même aux meilleures tables : c'est une vérité reçue de tout le monde.

Il est pourtant vrai que dans les années favorables, c'est-à-dire, dans les années où la maturité est parfaite & bonne, comme en 1753 & 1762, les vins dont il s'agit sont beaucoup moins défectueux ; mais s'ils sont plus substancieux & moins verds que dans les années communes, il s'en faut bien cependant qu'ils ayent les autres qualités qu'on devroit en attendre : ils sont généralement beaucoup trop couverts & chargés, faute d'une suffisante fermentation, d'une huile grossière ; ce qui les rend gros & lourds, sans saveur, & disposés, suivant la maniere dont ils ont été faits, à graisser ou à trancher, c'est-à-dire, à

noircir par la trop grande abondance des parties colorantes & leur désunion d'avec la liqueur.

A l'égard de nos grands vins & de ceux de nos Vignobles les plus méridionaux, j'en dirai un mot dans le quatriéme Chapitre. Ainsi, sans m'y arrêter dans celui-ci, je vais, dans le suivant, donner une idée des manieres de faire le vin les plus usitées.



CHAPITRE II.

Des diverses manieres de faire le Vin rouge.

A En juger par l'excellence & la grande utilité du vin, par le prix que tous les hommes y attachent, par le goût & souvent la passion qu'ils ont pour cette liqueur, par l'usage habituel & fréquent qu'ils en font ; à en juger, dis-je par toutes ces considérations, la préparation du vin ne doit plus depuis long-temps laisser rien à desirer pour sa perfection ; & les défauts que nous venons de remarquer dans la plus grande partie de nos vins, ne peuvent être regardés que comme les vices d'une nature ingrate & indomptable. Voilà ce qu'il est tout naturel de

croire, & cependant ce qui n'eſt pas. On pourra s'en convaincre par le compte que je vais rendre des diverſes façons de faire le vin.

Dans les Vignobles des environs de Paris, à meſure que la vendange arrive de la vigne, où elle a été écraſée peut-être au quart, on la décharge dans la cuve. Dès le premier jour, ou au plus tard dès le ſecond, lorſque la cuve eſt au quart ou au tiers, on fait un levain ou fond de cuve; ou autrement dit, pour tremper la grape & prévenir par ce moyen le goût qu'elle pourroit donner au vin pendant la fermentation qui précede le foulage, on entre dans la cuve, & on y foule ce qui s'y trouve de raiſins. On continue de mettre ſur la même vendange pendant trois ou quatre jours, quelquefois pendant ſix ou ſept,

& plus ; enſuite de quoi, quand le vin a bien bouilli, & que la cuve eſt bien échauffée, on foule, bien ou mal, toute la vendange, que l'on porte au preſſoir au bout de douze ou vingt-quatre heures de foulage, plus ou moins.

Dans cet intervalle, & même auparavant, on rabat la cuve à pluſieurs repriſes ; c'eſt-à-dire, qu'on ouvre & retourne à diverſes fois le marc, qui par-là ſe trouve expoſé ſucceſſivement à l'air dont d'ailleurs on ne prend aucun ſoin de le garantir, l'uſage étant de ne point couvrir les cuves. Cet uſage, ſans doute, eſt un abus, & très-grand ; mais, comme on a pû voir, il s'en faut bien qu'il ne ſoit le ſeul. On peut en remarquer ſur-tout deux principaux.

Le premier conſiſte en ce que la cuve n'étant point couverte, d'un côté, les parties les plus eſſen-

tielles du vin, l'air surabondant, le feu & les esprits s'en échappent continuellement ; & de l'autre ; l'air ambiant ou externe frappant & pénétrant sans cesse dans la liqueur, la refroidit, & ralentit la fermentation toujours si nécessaire, & quelquefois si difficile, singulierement dans les années tardives.

2°. Une partie considérable de la vendange ayant presqu'entierement fait son effet lorsqu'on foule, lorsqu'on acheve l'écrasement total des raisins, il en résulte que la fermentation se faisant à deux fois, en est beaucoup moins forte ; ce qui n'arriveroit pas si on fouloit tout en même tems, ou du moins, qu'au lieu d'entrer plusieurs fois dans la cuve avant le parfait foulage, on se bornât à ce qu'on écrase de vendange pour le transport de la vigne au cellier : on évite-

roit encore par-là les inconvéniens peut-être encore plus grands, qu'entraîne le foulage même dans les circonſtances où on le fait : le marc & le moût agités, ſoulevés & expoſés alternativement à l'air dans toutes leurs parties, un ou pluſieurs hommes qui ſe baignent pendant une heure & plus dans un liquide déjà en feu, & ſouvent au plus haut point de ſon ébullition, on conçoit que tout cela doit dépouiller la liqueur de ſes parties ſpiritueuſes, & par conſéquent ne peut qu'être très-contraire à la qualité du vin & à la fermentation : c'eſt ce que j'ai toujours éprouvé, & ſingulierement en 1763.

Dans cette année tardive & remarquable par la verdeur des raiſins, ma cuve, quoique couverte d'une maniere imparfaite, étoit brûlante & bouilloit avec emportement lorſque je la fis fouler ;

mais l'opération n'étoit point encore achevée, que déjà la chaleur & l'ébullition étoient considérablement diminuées: en vain j'appliquai tous mes soins pour les rétablir; la Nature avoit été troublée dans le fort de son travail; elles furent toujours en s'affoiblissant; & mon vin, qui auroit pû être bon, fut verd, sans couleur & sans qualité.

Tels sont les défauts essentiels de la maniere dont on fait le vin, non-seulement aux environs de Paris, mais encore, à quelques circonstances près, peut-être dans la Champagne, ou plutôt dans la plus grande partie des Vignobles du Royaume.

Quant à ceux où les usages sont différens dans quelques-uns, comme dans le Pays Laonnois & dans le Berry, on foule plus ou

moins, & chacun à sa maniere, les raisins à mesure qu'on les apporte de la vigne, & ensuite on les jette, égrapés ou non, dans la cuve où on les laisse, sçavoir, dans le Pays Laonnois, comme aux environs de Paris, & dans le Berry, huit & quinze jours, & souvent au-delà.

Dans les autres, ou au moins dans une partie de la Franche-Comté, quand la vendange commence à bouillir, on a soin de la fouler avec les pieds jusqu'à ce qu'on s'apperçoive qu'elle se refroidit, après quoi on la bat dessus, jusqu'à ce que le vin soit fait; le vin, couvert de son marc, reste dans la cuve pendant un mois ou six semaines, au bout duquel tems, quand il est bien clair, on le tire. C'est-à-dire, que dans la Franche-Comté on fait le vin exactement de la même maniere dont on s'y prendroit ailleurs pour

empêcher qu'il ne se fît. Dans tous les autres Vignobles, le vin est, à peu de chose près, le seul ouvrage de la Nature : en Franche-Comté il est le pur ouvrage de l'Art : mais quel Art !

A l'égard des usages du Pays Laonnois, du Berry & autres Vignobles, ces usages sont défectueux.

1°. En ce que le foulage, quoique beaucoup plus parfait dans certains cantons que dans d'autres où on y apporte très-peu de soin, est toujours insuffisant : une partie des raisins, & sur-tout les moins mûrs, c'est-à-dire, ceux qui sont les plus difficiles à écraser, & qui cependant, pour fermenter, auroient le plus besoin de l'être, échappent dans l'opération du foulage, & restent dans leur entier : d'où il arrive, par les raisons qu'on peut voir dans le Chapitre suivant,

que le vin en a moins de qualité, & que dans beaucoup d'années il eſt très-verd,

2°. L'ébullition du moût ſe faiſant à meſure qu'il eſt exprimé, & le foulage des raiſins à l'arrivée de la vigne durant ſouvent pendant quatre & cinq jours de ſuite, & même plus, il s'enſuit qu'une portion du moût qui ſe trouve dans la cuve au bout de ce tems, ayant déjà perdu une partie de ſon air & de ſes eſprits, l'ébullition & la fermentation de la totalité doivent être beaucoup moins fortes: c'eſt ce que j'ai éprouvé cette année, du moins quant à l'ébullition, d'une maniere bien ſenſible.

Ma vendange ayant été bien égrapée & parfaitement foulée à meſure qu'elle arrivoit au cellier, la cuve qui la contenoit fut couverte le deuxiéme jour au ſoir, tout auſſi-tôt qu'on eût ceſſé de

jetter dedans. Le marc étoit à neuf pouces du fond de dessus, & ne s'est point élevé depuis, tandis que dans le même cellier, une petite quantité de vendange qui ne faisoit par la douziéme partie de celle de la cuve, mais qui avoit été égrapée & foulée & couverte en moins d'une heure, s'étoit élevée au bout de douze heures de près de six pouces. C'est une expérience sur l'exactitude de laquelle on peut compter.

Il en résulte bien clairement que la vendange de la cuve, lorsqu'on l'a couverte, avoit déja fait, par rapport à l'ébullition, sinon tout son effet, du moins la plus grande partie; ce qui ne seroit sûrement pas arrivé, si ce que j'ai avancé étoit moins vrai, que l'ébullition du moût se fait à mesure qu'il est exprimé. Cette vérité est prouvée d'une maniere, ce sem-

ble, encore plus ſimple & plus directe par une de mes expériences en 1765.

Ayant choiſi un quarteau bien conditionné, je le fis emplir, à un ſeau près, de moût tiré de raiſins qui venoient d'être écraſés à l'inſtant. Je le bondonnai légerement. Au bout de ſix heures, ce moût, qui s'étoit déjà fait jour par quelques jointures des douves, s'élançoit en ſiflant & menaçoit les fonds. Je voulus lever le bondon; mais il le fit ſauter, & jaillit très-haut; il s'en perdit un ſeau.

3°. Outre les abus ſur leſquels j'ai particulierement inſiſté, il y a, & c'eſt à la vérité par-tout, il y a, dis-je, dans les procédés de détail de tout ce qui appartient & entre dans la façon du vin, une foule d'inconſéquences & de contre-tems dont réſultent les inconvéniens les plus préjudiciables à ſa perfec-

tion : c'est ce qu'il me seroit facile de démontrer ; mais je me borne aux remarques que j'ai déjà faites, & à observer que dans tous les Vignobles du Royaume, les divers usages de faire le vin se rapportent, à quelques circonstances près, à ceux que je viens de discuter, & se ressemblent tous en un point, qui est de ne point couvrir la vendange. C'en est plus qu'il ne faut pour prouver que tous ces usages, loin de pouvoir corriger ou tempérer les défauts de nos vins, doivent au contraire être regardés comme en étant la cause principale & souvent la seule. On peut concevoir par-là combien toutes ces pratiques sont nuisibles, & de quelle conséquence il est à tous égards d'en introduire de meilleures : c'est l'objet que je me propose dans les deux méthodes que je vais présenter dans les deux

Chapitres

Chapitres ſuivans. La derniere de ces méthodes eſt ſûrement la plus parfaite ; mais peut-être trouvera-t-on la premiere plus pratiquable.



CHAPITRE III.

Premiere Méthode de façonner le Vin rouge.

PAr les rapports sous lesquels je me suis borné à montrer l'insuffisance & les abus des pratiques que je viens d'examiner, par les raisons que j'ai données de ces abus, il est aisé de prévoir mes principes sur la maniere de faire le vin, & de juger que j'en fais dépendre la perfection du haut degré de la fermentation & de la conservation des parties spiritueuses, & en outre de l'air interne surabondant.

Que la fermentation soit nécessaire & essentielle à la façon du vin, ou plutôt que ce soit elle seule qui fasse le vin, c'est ce qui ne peut faire l'objet d'une quef-

tion. La difficulté eſt de ſçavoir quel eſt le degré le plus favorable de cette fermentation ; mais pour éclaircir ce point, auſſi important qu'il eſt peu connu, il faut d'abord commencer par s'entendre, & on ne le peut que par la définition exacte & préciſe de la choſe même. Je dis donc que la fermentation dans le cas préſent, eſt l'action par laquelle la Nature travaille à déſunir les principes du moût pour les réunir enſuite dans une nouvelle proportion. Or cette déſunion & cette réunion dont réſulte le nouveau mixte, c'eſt-à-dire le vin, je le demande, quels inconvéniens la raiſon & même l'imagination peuvent-elles faire appercevoir dans leur perfection ; ou, pour mieux dire, quels avantages l'une & l'autre ne doivent-elles pas en faire attendre ? Si la déſunion des principes eſt néceſ-

faire pour leur nouvelle réunion; n'est-il pas naturel de croire que plus celle-là sera parfaite & plus celle-ci le sera aussi, & par suite le mixte qui en est le résultat? N'est-il pas plus que probable que plus les principes du moût seront désunis, & plus la partie huileuse & les autres substances, terrestres ou non, seront dégagées, atténuées & exaltées, & qu'ainsi le vin en sera plus substancieux, puisqu'au moyen de la parfaite atténuation, il restera dans la liqueur beaucoup de parties, qui, sans cela, se seroient précipitées dans la dépuration; & plus spiritueux, plus chaud, plus fort & moins verd, puisqu'à la faveur du développement, de la raréfaction & des autres effets ci-dessus, il aura plus d'esprits & retiendra plus de soufre & plus de sels, lesquels seront d'autant moins piquans en cas de verdeur, qu'il y

aura plus d'huile pour les envelopper ? Mais quittons le raiſonnement, & venons-en aux preuves que l'expérience, plus ſûre que tous les raiſonnemens, nous fournit en faveur de la plus forte fermentation ; on ceſſera de la redouter, & on ſera convaincu de tous ſes avantages.

En effet, les années où la maturité eſt la plus parfaite & où le tems des vendanges eſt le plus chaud & le plus favorable, ſont celles où la fermentationeſt la plus agiſſante & la plus fougueuſe : cependant ces années ſont celles qui donnent les meilleurs vins. Preuve donc au moins que la fermentation, pour être violente, n'eſt point en ſoi nuiſible à la qualité du vin.

Dans les années communes, & encore plus dans celles qui ſont tardives & froides, c'eſt un fait

que les cuvées qui ont le plus fermentées se distinguent des autres par la supériorité de leurs vins.

Ainsi non-seulement la grande fermentation n'est point nuisible, mais encore elle est la plus avantageuse. C'est une vérité dont on ne s'éloigne jamais impunément dans la pratique. J'en ai fait l'épreuve trop de fois pour pouvoir en douter.

En 1761, 1763, 1764 & 1765, dans toutes ces années, mon vin, pour n'avoir pas suffisamment fermenté, pour n'avoir pas même fermenté autant que les vins du lieu, leur fut généralement inférieur en couleur, en qualité, & fut encore moins substancieux & plus verd. Au contraire, en 1766, pour avoir favorisé & forcé la fermentation par tous les moyens que j'avois imaginés alors, mon vin, par cette raison, se trouve supérieur à tous ces mêmes vins.

Je puis ajouter encore que dans cette même année 1766, voulant connoître, du moins à peu près, jusqu'à quel point la fermentation la plus étendue peut corriger la verdeur du suc des raisins, je fis successivement trois petites expériences, dont le résultat fut encore, comme on pourra le voir à la fin du dernier Chapitre, en faveur de la fermentation la plus complette.

Toutes ces expériences, par la différence du succès qu'elles ont eu, constatent d'une maniere frappante la vérité de ce que je viens d'avancer sur la fermentation, & elles doivent avoir d'autant plus de poids, qu'elles s'accordent entierement & dans tous les points avec l'expérience générale : ainsi les avantages de la plus grande fermentation sont établis, non (& c'est ce que je prie de remarquer)

sur de simples conjectures, souvent déduites avec plus d'art que de solidité, mais sur des faits positifs, directs & incontestables : or, à de pareils faits il n'y a rien à opposer.

Ce n'est pas toutefois que par la distinction que je viens de faire, j'entende refuser aux probabilités le juste degré de confiance qui leur est due ; je ne les confonds point avec les preuves absolues ; mais d'ailleurs j'en méconnois si peu l'autorité, qu'à défaut d'expériences au moins personnelles, je vais en faire usage pour expliquer la cause qui fait graisser nos vins. Les uns la placent dans la trop grande maturité des raisins ; les autres, dans l'excès du fumier ; & tout cela est vrai jusqu'à un certain point. Cependant en 1765, année commune pour la maturité, mes vignes, qui ne sont point fumées, m'ont donné

né un vin qui a graissé de même que la plus grande partie des vins du lieu. En 1764, mon vin avoit encore pareillement tourné au gras. Il y a donc une cause autre que celles qu'on en donne; & cette cause, qui, àbien dire, est la seule naturelle, est l'insuffisance de la fermentation, trop foible pour dissoudre l'huile la plus grossiere, l'atténuer & la combiner avec les autres substances : mais pour le présent c'est assez avoir prouvé les propriétés de la parfaite fermentation; traitons maintenant de la conservation des parties spiritueuses.

Pour peu qu'on se rappelle les défauts que j'ai remarqués dans nos vins, on doit concevoir combien il est important pour leur qualité d'augmenter leur feu & leurs esprits, & par conséquent de les leur conserver; mais ce qui n'est pas

moins nécessaire, c'est de retenir; autant qu'il est possible, dans le moût, tout l'air qu'il contient: on y trouve deux avantages: 1°. La fermentation en est plus forte, puisque l'air interne en est le premier agent. J'ai toujours vu que le moût commence à bouillir & quelquefois avec emportement, qu'il est encore froid, & souvent très-froid. L'air surabondant est si nécessaire à la fementation, que sans lui il n'y en a point, ou il y en a bien moins. L'expérience que j'ai rapportée à la pag. 15 en est la preuve; en vain je remis dans le quarteau la même quantité de vin qui s'en étoit échappé; en vain je le bouchai à ferme, & échauffai l'air extérieur jusques au 80 & même 88 degré au Thermomêtre de Fahreinheit, l'ébullition ne reprit point & le vin ne fut pas plus chaud qu'auparavant, c'est-à-dire qu'il

ne le fut point, & au contraire.

2°. Si, d'après M. Hales (*a*), on doit regarder l'air interne ſurabondant comme l'eſprit vital du vin, il eſt aiſé de juger de quelle importance il eſt de le conſerver, & par conſéquent, combien les pratiques ordinaires ſont préjudiciables à la qualité du vin.

Que cet air ſurabondant, par un effet qu'on ne peut guères attribuer qu'à ſon reſſort & au ſurcroît d'activité qu'il imprime, en ſe débandant, aux parties les plus eſſentielles du vin; que cet air, dis-je, donne au vin ſa force, ſa ſaveur & le rende plus vigoureux, c'eſt ce qui ne peut plus faire la matiere d'une queſtion, depuis les obſervations & les expériences qui en ont été faites & répétées par pluſieurs Sçavans, ſoit ſur les eaux mi-

---

(*a*) Statique des Végétaux, pag. 178.

nérales ſpiritueuſes, ſoit ſur le vin même : ainſi, ſans m'arrêter davantage ſur cet objet, je vais, conformément aux principes que je viens d'établir, propoſer la premiere de mes deux méthodes pour faire le vin.

1°. Pour faciliter le tranſport de la vendange & éviter à frais, on pourra, comme c'eſt aſſez l'uſage, l'écraſer à peu près au quart, ſoit dans des bachoux ou barillets, ſoit encore plutôt, lorſque cela ſe pourra, dans des futailles, qu'il ſera toujours avantageux de couvrir : moins on écraſera la vendange, & mieux vaudra.

2°. A meſure que la vendange arrivera au cellier, on l'égrapera très-groſſierement dans des cribles faits de gros brins d'oſier, dans la forme de ceux dont ſe ſervent les Maçons ; ces cribles ſeront poſés & arrêtés ſur une futaille ; un hom-

me dans ſa journée, j'en ai fait l'expérience, peut égraper de la vendange pour faire 5 à 6 muids de vin de 300 bouteilles chacun. Cette opération, toujours avantageuſe, eſt ſingulierement néceſſaire dans cette méthode, à cauſe de l'excès de la fermentation; autrement, il eſt indubitable qu'en mettant toute la grape, le vin en feroit très-groſſier & très-dur. La vendange égrapée de cette maniere, ſe preſſure auſſi parfaitement que ſi toute la grape y étoit. Ce fait eſt certain, j'en ai encore fait l'expérience cette année, quoique mes raiſins fuſſent bien plus rigoureuſement égrapés que je ne le conſeille.

3°. Auſſi-tôt que la futaille ſur laquelle on égrapera ſera pleine, on jettera la vendange dans la cuve, ainſi que cela ſe pratique généralement; cet uſage eſt de beau-

coup préférable à celui où l'on est, dans très - peu de cantons à la vérité, de mettre la vendange dans des tonneaux. De cette derniere maniere la fermentation est incomparablement moins forte que dans la premiere où la vendange est en bien plus grande quantité : cela s'accorde tellement avec les notions naturelles & même avec l'expérience générale, que je crois devoir me dispenser de rapporter l'expérience particuliere que j'en ai faite en 1764.

4°. Quand la cuve sera pleine à 4 ou 5 pouces près, ou qu'on aura entierement cessé d'y mettre, on la couvrira légerement avec le dessus de bois dont je parlerai ci-après, seulement pour empêcher la libre communication de l'air extérieur, & gêner la sortie de l'air interne. On posera ce dessus sur trois bâtons, tringles ou traverses de bois d'un pouce & demi

ou deux pouces d'épaiſſeur, fixés à diſtance égale ſur les rebords de la cuve. Il ſeroit, ſans doute, bien plus avantageux de la fermer entierement; mais comme je ne propoſe de procédés que ceux dont je ſuis parfaitement ſûr, ou dont j'ai moi-même éprouvé l'effet, & que celui-ci n'eſt point du nombre, je n'oſe le conſeiller dans le cas où la cuve ſeroit pleine, dans la crainte que le marc ou le moût ſoulevés par la fermentation, ne s'échappaſſent par les bords de la cuve lorſqu'on la découvrira pour la fouler. Toutefois il eſt probable qu'on préviendroit cet inconvénient, ſi, au lieu de 4 ou 5 pouces, on en laiſſoit 7 ou 9, comme je l'ai indiqué par la Réduction Economique (*a*).

[*a*] Cet Ouvrage, dont, par la faute de l'Imprimeur, l'édition a été rêtardée de plus de 4 mois, ſe vend chez Muſier fils.

5°. Dès que la cuve sera assez échauffée pour pouvoir y entrer sans danger, on la fera fouler par un ou plusieurs hommes, suivant la quantité de la vendange ; mais plutôt par plus que moins, afin qu'étant foulée en moins de tems, elle perde moins de son air & de ses esprits. C'est dans cette vue qu'il faut avancer le moment du foulage autant qu'il est possible. Ce foulage se fera de maniere qu'il ne reste pas, pour ainsi dire, un seul grain de raisin entier (*a*). Cette

(*a*) Il faut excepter de cette regle les Vignobles qui sont dans l'usage de faire du demi-vin, c'est-à-dire, dans lesquels, après avoir tiré ce qu'ils appellent la pure goutte, on verse plus ou moins d'eau sur le marc qui reste dans la cuve, pour en faire le demi-vin dont je viens de parler. Dans ces Vignobles on pourra se contenter, comme par le passé, d'un foulage imparfait, à la différence qu'on le fera dans la cuve & dans le tems que je viens d'indiquer. Le vin en ce cas sera même meilleur que si le foulage de la vendange étoit complet, vû qu'il y en aura beaucoup moins de raisins verds écrasés. Après le tirage du premier vin, on foulera le marc de nouveau.

opération, qu'on ne fait le plus ſouvent qu'ébaucher, faute d'en bien comprendre le but, ainſi que de tant d'autres, eſt ſi eſſentielle & d'une telle importance, qu'on peut dire que de ſa perfection dépend celle du vin.

En effet, ſi les raiſins ne ſont pas bien écraſés, s'ils ne le ſont pas tous, ſi, comme cela arrive ſi ſouvent, une partie des ſubſtances & des plus groſſieres reſtent encore attachées à la pellicule intérieure du grain, comment, principalement quand la vendange, faute de maturité, eſt encore dure & preſqu'en verjus; quand, faute d'être développé, le ſuc de chaque grain eſt, pour ainſi dire, encore brut & fait en quelque ſorte maſſe à part; comment, dis-je, dans tous ces cas, les principes de ces ſucs pourront-ils être ſuffiſamment déſunis & raréfiés? Comment la

liqueur renfermée dans les grains qui ne sont brisés que par le pressoir, pourra-t-elle après la fermentation s'éxalter, se perfectionner, s'attacher & se combiner avec le vin dans lequel elle se trouve ? C'est assurément ce qu'il n'est pas possible d'imaginer : aussi, à l'exception des années les plus distinguées par la maturité, est-ce une chose ordinaire dans nos Vignobles, sur-tout lorsqu'il y a peu de fermentation, de voir des vins faits au sortir de la cuve, devenir doux au pressurage & verds ensuite. Nos Vignerons mêmes n'en ignorent pas la cause ; mais comme, ainsi que beaucoup d'autres, ils voyent presque toujours mal le peu qu'ils voyent, ils négligent d'en prévenir l'effet.

A la suite du foulage, si le tems est froid & la vendange verte ou peu mûre, on pourra, pour

échauffer la cuve & ranimer la fermentation, jetter dans le marc quatre, cinq ou six fortes chaudronnées de raisins, toute bouillantes, plus ou moins, suivant les circonstances : c'est un usage assez commun dans nos Vignobles, & dont on se trouve toujours bien. Toutefois il seroit peut-être encore plus avantageux de ne verser ces chaudronnées que lorsque la cuve sera couverte & dans le moment même.

6°. Tout aussi-tôt que le foulage sera achevé, on couvrira la cuve avec un dessus ou fond, fait, pour le mieux, de bois de chêne, dont les planches de six lignes d'épaisseur seront assemblées à joints quarrés & clefs dedans, ou pour le plus sûr, à languettes. On l'entrera dans la cuve de l'épaisseur de ces six lignes, & on le posera sur des tasseaux forts & bien solides. On

pratiquera au milieu une ouverture ou trappe de huit ou neuf pouces quarrés, que l'on fermera & arrêtera bien : on s'en servira, soit comme je viens de le dire, pour verser les chaudronnées, soit pour voir, si l'on veut, l'état de la cuve : mais pour quelques raisons qu'on en fasse usage, on ne doit lever la trappe qu'avec beaucoup de précaution, c'est-à-dire, en tournant, comme je l'ai fait moi-même, le visage du côté opposé ; sans quoi, lorsque le vin ou le marc ne touchent pas immédiatement au fond de dessus, la vapeur est si violente, qu'il iroit de la vie.

A l'égard du fond, en prenant les précautions convenables, suivant la qualité du bois, pour pouvoir le retirer, quand il en sera temps, on aura soin qu'il ferme bien. On pourra le fixer avec quelques crochets ou autrement ;

pour peu qu'il le ſoit, il le ſera ſuffiſamment, d'autant que, ſoit que la cuve ſoit pleine autant que je l'ai indiqué, ſoit qu'elle le ſoit moins, il n'y a point à craindre que le vin faſſe aucune violence conſidérable au fond. Dans ces deux cas, ce n'eſt point le fond, c'eſt le marc ſeul qui reçoit les chocs du liquide agité.

Dans le premier cas, ce liquide ſe fait jour à travers le marc; mais il eſt tellement affoibli dans ſon paſſage par la molle réſiſtance qu'il éprouve, qu'il ne lui reſte plus de force lorſqu'il arrive au-deſſus du marc, qu'il couvre d'un ou pluſieurs pouces, ſuivant que la preſſion eſt plus ou moins forte.

Au moyen de ce que le clair ſurmonte ainſi le marc, la cuve n'exhale aucun fumet, & pas plus d'eſprits que s'il n'y en avoit point. J'ai éprouvé tous cela, ſur-tout

dans la derniere de mes trois petites expériences,& encore dans une autre que j'ai faite sur des raisins blancs, & que j'ai rapportée à la pag. 14

Dans le second cas,il ne s'éleve au-dessus du marc que la vapeur du vin ; mais cette vapeur, en quelque quantité qu'elle soit, n'a point assez d'activité par elle-même pour forcer le fond, qui la retient : c'est ce que j'ai encore éprouvé cette année. Ainsi il n'y a, comme on voit, aucun danger à fermer la cuve, & au contraire il en résulte un bien, puisque, indépendamment du reste, la fermentation en est plus forte, & que cette fermentation, indispensable à tant d'égards, l'est encore, ainsi que l'expérience le prouve, pour que le vin puisse se charger du mucilage nécessaire pour lier ses principes. On se donnera donc

bien de garde de la troubler en découvrant la cuve, ſoit pour arroſer & humecter le marc, ſoit pour le rabattre avec des pilettes, ou autrement : au moyen de ce qu'il eſt couvert, ces opérations de l'uſage ordinaire ſeroient d'autant plus déplacées ici, qu'elles ſont abſolument inutiles, le marc étant toujours humide, lors même qu'il n'eſt point ſurmonté du clair. Mais ce n'eſt pas ſeulement depuis, mais encore avant le foulage, qu'on doit s'abſtenir entierement d'entrer dans la cuve & de toucher à la vendange : égraper groſſierement les raiſins, les jetter dans la cuve ſans les écraſer aucunement, les fouler comme je l'ai marqué, verſer les chaudronnées dans le cas où elles ſeroient néceſſaires, couvrir parfaitement la cuve ; voilà exactement tout le travail qu'exige la façon du vin

jusqu'au moment où on le tire. Tout ce qu'on feroit au-delà ne pourroit qu'être préjudiciable.

7°. Quand le vin sera fait & ferme au point où on le desire, on le tirera pour l'entonner, ou plutôt, quoique par circonstance je ne l'aye pas fait moi-même pour mon vin de cuvée, on le laissera dans la cuve sans la découvrir jusqu'à ce qu'il soit froid; on peut être assuré qu'il ne tardera pas à se refroidir de lui-même: j'ai pour garants de ce que j'avance les deux dernieres de mes trois petites expériences, & celle sur le raisin blanc: dans cette derniere, le vin qui étoit chaud & bouilloit encore à six heures du soir, s'est trouvé parfaitement froid le lendemain à cinq heures du matin. Quand la Nature a fini son premier travail, elle fait une pause & ne passe point sans interruption

de la premiere à la feconde fermentation.

D'ailleurs, pour accélérer le refroidiffement du vin, on peut en tirer par la canelle une douzaine de feaux, plus ou moins, fuivant la force de la cuvée; & quand ils feront froids, on les verfera dans la cuve par la trappe; mais d'une maniere ou d'une autre, il eft toujours très-important, dans ma Méthode fur-tout, de prendre le vin à froid; on évite par-là qu'il ne fe décharge d'une partie de fon air furabondant, comme il eft arrivé au mien cette année. Au bout de douze heures qu'il avoit été tiré, il bouilloit encore; néanmoins comme il étoit fait & clair, il n'a prefque point jetté. Ce n'étoit point la fermentation qui s'achevoit, ainfi que cela fe voit fouvent, c'étoit l'air furabondant qui ceffant d'être auffi comprimé

qu'auparavant, faisoit effort pour s'échapper, & soulevoit avec bruit la liqueur encore un peu agitée par un reste de chaleur.

Quoi qu'il en soit, quand le vin sera froid on le tirera dans des tonneaux, cuves ou foudres, selon l'usage des lieux. Plus les vaisseaux seront grands, & mieux le vin se conservera. Tout aussitôt que cette opération sera faite, on portera le marc au pressoir. Le vin de pressurage, à l'exception de celui des trois premieres tailles, sera mis à part, à moins qu'on ne veuille faire, comme c'est la pratique la plus générale, qu'une même sorte de vin, un vin parfaitement égal : mais celui des dernieres tailles étant plus grossier, il est à croire qu'il diminuera un peu de la qualité de l'autre.

8°. A mesure, ou du moins dans

le jour même que le vin ſera entonné, on bouchera, comme je l'ai fait, les tonneaux, qui d'ailleurs ſeront emplis juſqu'à l'ouverture, avec des feuilles de vigne couvertes de tuileaux. On garantira le vin de l'air extérieur; mais il eſt néceſſaire qu'il ſoit tenu fraîchement dans tous les tems, & principalement juſqu'à ce qu'il ſoit bien dépuré. Au bout de ſix ou huit jours, & quelquefois moins, on bondonnera les tonneaux à demeure: on aura grande attention de remplir le vin auſſi ſouvent qu'il en ſera beſoin, c'eſt-à-dire deux fois par jour tout au moins, juſqu'à ce qu'il ſoit bondonné, & enſuite tous les huit jours juſqu'à la Saint-Martin: depuis la Saint-Martin juſqu'en Janvier ou Février, tous les quinze jours; & après ce temps, tous les mois au plus tard. On le tirera de deſſus

sa lie pour le mieux au mois de Décembre, & pour la seconde fois dans le courant de Mars.

Avec ces dernieres attentions, aussi naturelles qu'elles sont peu communes, on assurera à nos vins le degré de qualité qu'ils auront acquis par la nouvelle Méthode que je viens de proposer pour les faire. Cette Méthode, sans doute, ne les rendra pas si parfaits qu'ils ne laissent rien à desirer; mais ils en auront moins de défauts, & plus de qualités.

Il est vrai que dans cette Méthode encore plus que dans toute autre, le vin sera surchargé d'une très-grande quantité de particules colorantes, d'où il semble qu'il doit être plus grossier & plus lourd: mais outre que dans le Royaume il y a beaucoup de Vignobles qui, raison ou non, s'accommoderoient fort que leurs

vins fussent plus couverts, c'est que d'un côté pour sauver ce défaut à nos vins, il ne seroit rien moins que raisonnable de les condamner aux autres défauts beaucoup plus grands qu'on évite ; & que de l'autre, au moyen de la parfaite atténuation des substances & de la conservation des parties spiritueuses, & notamment de l'air surabondant, les vins, quoique très-chargés en couleur, seront encore plus délicats, plus légers & plus coulants qu'ils ne le sont dans aucune des diverses manieres de les faire. Mon vin en est la preuve : ainsi, relativement au défaut même dont il s'agit ici, & qui sûrement n'existera nulle part dans des années tardives, la pratique que je propose est encore préférable à toutes les autres.

Mais comme il n'y a rien de si bon qui souvent ne puisse être

mieux, & que, quelque parfaite que soit la fermentation dans la Méthode que je viens d'indiquer; elle le sera encore plus dans la seconde que j'ai annoncée, je vais, dans le Chapitre suivant, présenter cette derniere, avec mes vues pour l'introduction de la vigne dans les Provinces où elle ne se cultive pas.



CHAPITRE IV.

Autre Méthode pour faire le Vin rouge, & en outre le Vin blanc & le Cidre ; avec des vuës pour la plantation de la Vigne dans les Provinces où elle ne se cultive pas.

LES principes que j'ai établis dans le Chapitre précédent sur le foulage & la fermentation, étant plus que suffisans avec les expériences dont je les ai appuyés, pour démontrer l'importance de ces deux objets, sans les reprendre de nouveau, je vais exposer le plan que je crois le plus favorable à leur perfection.

1°. Le transport dela vendange au cellier se fera ainsi que dans le premiere méthode & par la même

raison. Dans celle-ci non plus que dans l'autre, je n'entrerai dans aucun détail sur ce qui regarde la façon des vendanges; mon dessein n'est point de rien apprendre à cet égard; tout le monde sçait que le choix des raisins, leur plus grande maturité (*a*), le tems favorable pour les cueillir, que tout cela contribue beaucoup à la perfection du vin.

2°. A mesure que la vendange arrivera au cellier, on la déchargera dans la cuve sans l'égraper, & on se donnera bien de garde de la fouler ou l'écraser en aucune maniere, quand bien même on mettroit dans la même cuve pendant 5 ou 6 jours & plus: on ne

(*a*) Il est si vrai que la plus grande maturité des raisins est favorable à la perfection du vin, que les années où elle se rencontre, comme en 1762, sont celles qui donnent les meilleurs vins.

doit

doit point craindre que le marc s'échauffe & s'aigriſſe faute de moût pour tremper ſuffiſamment Dans la premiere de mes trois petites expériences, mes raiſins, quoiqu'ils ne fuſſent point écraſés peut-être au quart, ſont demeurés pendant 10 jours dans la bachou ſans être foulés, & cependant il ne leur en eſt arrivé aucun accident. A la vérité, il ne s'eſt point paſſé de jour que je ne les aye arroſés; mais la nouvelle vendange dont on rafraîchira journellement la cuve, (car je ſuppoſe, comme cela doit être, qu'on y mettra ſans interruption,) doit tenir lieu & au-delà de ces arroſemens; ainſi on eſt libre de s'en diſpenſer; toutefois on peut ſe tranquilliſer en tirant par la canelle, quand on le jugera à propos, pluſieurs ſeaux de vin qu'on jettera deſſus le marc.

Au reſte, moins on mettra de

tems à composer une cuvée, & mieux vaudra : si elle étoit faite en 2 jours, ou plutôt encore en un, le vin seroit beaucoup plus parfait qu'il ne peut l'être en la faisant, comme il n'arrive que trop souvent, en 4 & 5 jours, & quelquefois en 6. Il est certain qu'une si grande longueur ne peut qu'être préjudiciable. On peut en voir les raisons au Chapitre II. pag. 13. Il résulte de ces raisons que jusqu'au parfait foulage ou au pressurage, il est très-important de n'écraser de raisins que le moins qu'il est possible.

3°. Lorsque la cuvée sera achevée, on tirera le moût, & on portera la vendange au pressoir le plutôt qu'il sera possible; toutefois une heure avant, & pas plutôt, on fera, non pas entrer dans la cuve, car rarement seroit-elle dans ce moment assez chaude pour cela,

mais fouler & écraſer toute la vendange avec des pilettes (*a*), & on la preſſera fortement dans les mains; on employera à tous ces procédés 3 ou 4 hommes de ceux que l'on aura retenus pour le preſſurage. L'objet de ce foulage & de cette preſſion eſt de détacher de l'écorce des raiſins les particules colorantes pour en former la couleur du vin. A l'aide de cette opération bien exécutée & du preſſurage, on peut être aſſuré, à moins que le blanc ne domine abſolument trop, d'avoir un vin, ſinon noir, du moins *ſuffiſamment coloré & d'un rouge* qui, vû la grande fermentation, ſe ſoutiendra vraiſemblablement mieux que dans l'uſage ordinaire. J'ai éprouvé cette année

(*a*) Ces pilettes, dont le manche portera 5 pieds de long, ſeront faites d'un bloc de bois de forme cylindrique ou quarrée, de 6 pouces d'épaiſſeur, ſur un pied ou environ de longueur.

dans toutes mes expériences que la pression seule, quand elle est bien faite, donne au moût, avant même la fermentation, une très-belle couleur de vin.

Quoi qu'il en soit, immédiatement après cette opération & le tirage, on portera, sans différer, le marc au pressoir pour y être écrasé.

4°. A mesure que le moût exprimé des raisins, sera apporté du pressoir, on le mettra, ainsi que celui qu'on aura tiré, dans une cuve qui, outre les cerceaux ordinaires de bois, sera revêtue & assurée par trois bons cercles de fer, dont un à chacune des deux extrémités, & le troisiéme au milieu : en en mettant quatre, on pourroit se passer entierement de cerceaux de bois. Et, comme pendant cette opération, qui ne peut jamais être faite trop diligem-

ment, le moût ne pourroit que ſouffrir d'être expoſé à l'air, on aura ſoin, avant de la commencer, de couvrir la cuve, comme dans l'autre Méthode, avec un fond de bois, & on entonnera le vin par l'ouverture pratiquée au milieu de ce fond. Ce fond ſera volant ou à demeure.

Dans le premier cas, il ſera poſé, comme je l'ai dit dans l'autre Chapitre, ſur des taſſeaux bien ſolides & arrêtés à la de forts crochets placés ſur les rebords de la cuve, dans l'épaiſſeur des douves. On pourra l'aſſurer en outre de telle autre maniere que l'on jugera à propos, & on le percera au milieu, ſeulement de la largeur néceſſaire pour y introduire l'entonnoir; c'eſt-à-dire, d'environ deux pouces de diamétre.

Dans le ſecond cas, on pourra

pareillement poser ce fond sur des tasseaux, sur lesquels on le fixera à clouds ; mais alors l'ouverture du milieu sera de deux pieds quarrés, pour pouvoir descendre dans la cuve, quand il en sera nécessaire. Ces ouvertures, quand le vin sera entonné, seront bien bouchées ; la derniere, avec la porte de la trape, qui sera ferrée à deux couplets & fermée à deux ou trois verroux ; & l'autre, avec un bondon qu'on fera entrer de force.

On aura d'ailleurs, pendant le tems que le vin se fera, toute l'attention que la prudence doit suggérer en pareil cas ; mais surtout on se donnera bien de garde, par toutes sortes de raisons, d'ouvrir la cuve tant que l'ébullition & la fermentation dureront.

En prenant ces précautions & toutes les sûretés que je viens

d'indiquer, je ne vois pas qu'on puisse avoir rien à redouter des efforts du vin. Si des vaisseaux bien moins solides que ceux que l'on emploie ici, le sont cependant assez pour lui résister comme cela arrive dans la façon de quelques vins, à plus forte raison les cuves le pourront-elles.

Néanmoins si les précautions que je viens d'indiquer ne paroissent pas encore suffisantes pour mettre le vin en sureté, on pourra le verser dans un sac fait d'une toile forte & serrée, placé exprès dans une cuve dont il aura toute la capacité, à l'exception toutefois d'un pouce qu'on observera de lui laisser *de moins* sur la largeur; ensorte que dans tout le pourtour depuis un fond jusqu'à l'autre, il s'en faille de ce pouce qu'il ne touche aux parois de la cuve.

Le but & l'effet de cet interval-

le est d'empêcher la liqueur de se porter & d'agir immédiatement contre les douves. Il est vrai que, quelque bien frappée que soit la toile, il y a lieu de croire que le vin se filtrera à travers, sinon dans les premiers accès & pendant la fougue de la fermentation, du moins lorsque cette fermentation sera affoiblie : mais il n'en est pas moins vrai que si (ce qui paroît assez probable,) la toile peut résister sans se laisser entamer, ce sera elle seule qui recevra les efforts du liquide, qui, au moyen de cette interposition & même du vin qui remplira l'entre-deux, ne pourra choquer directement & avec force contre le bois. Son action sera surement moins forte contre la cuve que dans l'usage ordinaire : aussi, la résistance du sac une fois certaine, pourra-t-on se dispenser des cercles de fer.

La toile sera lavée plusieurs fois avant d'être employée, & les pieces en seront assemblées le plus solidement qu'il sera possible : il sera bon aussi, pour fixer le sac & le tenir également éloigné des parois de la cuve, de la garnir en dedans de plusieurs tringles de bois d'un pouce d'épaisseur, placées à distance égale l'une de l'autre.

A l'égard de la longueur du sac, de la maniere d'en prendre les dimensions, de l'ouvrir pour recevoir le moût & de le fermer après, sur ces objets & tous ceux qui concernent l'usage du sac, je m'en rapporte à l'intelligence des personnes qui les premieres en feront l'épreuve.

Au surplus, pour que le moût s'étende assez pour que la substance qu'il contient puisse se développer, on aura soin de laisser entre lui & le dessus de bois, ou le

fond supérieur du sac, un vuide de 8 ou 9 pouces & quelquefois plus, suivant que les cuvées seront plus ou moins fortes, & que les années & les vignobles seront plus ou moins froids.

5°. Dès que le vin sera fait & froid, on l'entonnera dans les vaisseaux destinés à le recevoir. Ce vin sera fait en très-peu de tems. Le mien qui, à quelques égards, a été façonné selon la premiere méthode, parce que je n'avois point encore imaginé la seconde, a été fait en quatre jours, y compris les deux qu'ont duré mes vendanges : ainsi dans ce second plan où la fermentation est plus prompte, il y a lieu de croire que, suivant les années & les lieux, le vin sera en état d'être tiré & la cuve libre dès le deux ou troisiéme jour ; ce qui est un avantage, puisque moins de tems les vins occuperont

les cuves où ils feront façonnés, & moins il fera néceffaire de multiplier ces dernieres. En général, une cuve de furcroît fera fuffifante, affez rarement en faudra-t-il deux, & plus rarement trois ou quatre : à bien compter, on peut même dire que l'augmentation n'ira jamais jufques-là, quelque nombreufes que foient les cuvées. Il eft vrai que cette augmentation plus ou moins confidérable, eft toujours une dépenfe ; mais outre que plus communément avec le fer & le couvercle une cuve ne coûtera pas plus de 130 à 140 liv. & quelquefois au-deffous, c'eft qu'à raifon de la longue durée & de la grande quantité de vin qui fe façonnera dans une pareille cuve, cette dépenfe répartie fur chaque piece de vin, ne feroit peut-être pas un objet de plus de deux ou trois fols par muid, & doit être abfolument

comptée pour rien, sur-tout par comparaison à l'augmentation du prix du vin. On ne doit donc y avoir aucun égard; une considération qui en mérite beaucoup plus, c'est que dans cette seconde méthode, les opérations des vendanges & de la façon du vin sont tellement resserrées & se suivent de si près, qu'il faudroit les faire dans environ un tiers moins de tems qu'on n'y en employe ordinairement : ce qui, dans les gros Vignobles & dans les années abondantes, surchargeroit & augmenteroit le travail au point que peut-être n'y pourroit-on pas suffire; mais cette difficulté qui limite nécessairement l'usage de la méthode dont il s'agit ici, ne la rend pas pour cela impratiquable, & n'empêchera pas que beaucoup de personnes, sur-tout des plus aisées & des plus instruites, ne l'adoptent

de préférence; du moins ai-je, ce ſemble, de bonnes raiſons pour le croire.

En effet, ſi, comme je l'ai démontré, ce qui favoriſe le plus la fermentation & la conſervation des parties ſpiritueuſes & de l'air interne ſurabondant, eſt auſſi ce qui eſt le plus favorable à la qualité du vin, il faut avouer que la pratique que je propoſe ne laiſſant rien à deſirer de ce côté, elle eſt évidemment préférable à toutes les autres, *& même à la premiere, dont le mérite conſiſte dans l'excellence de la fermentation, qui eſt pourtant encore moins parfaite que dans la ſeconde*, où, au moyen du preſſurage, toutes les ſubſtances qui doivent compoſer le vin fermentent en même tems; ce qui ne peut arriver dans l'autre, le foulage laiſſant néceſſairement beaucoup de grains entiers dont le ſuc

n'a point subi de fermentation.

Quoi qu'il en soit, dans ces deux méthodes, il y a lieu de croire que les vins acquerront toute la perfection à laquelle la Nature aidée de l'Art puisse jamais arriver. Tous les principes, ce qui est l'essentiel, seront développés, sinon toujours parfaitement, du moins dans tous les cas, autant qu'ils peuvent l'être ; c'est-à-dire, beaucoup plus qu'ils ne l'ont été jusqu'à présent. Toutes les substances plus divisées seront portées au plus haut point d'atténuation, l'huile plus raréfiée, mieux combinée avec les acides, plus miscible avec l'eau, enfin plus dégagée & moins surchargée des parties terrestres auxquelles elle étoit unie, d'un côté sera bien moins sujette à surnager & à se séparer de son menstrue ou liquide, comme cela arrive dans tous les vins gras ; & de l'autre, étant plus

diſſoute, moins viſqueuſe, en un mot, plus pure, elle ne ſe précipitèra plus, comme cela ſe voit ſouvent dès la premiere dépuration, avec les autres ſubſtances groſſieres pour former le tartre & la lie.

Que l'huile ſoit développée & d'autant plus parfaitement atténuée, que la fermentation a été plus grande; c'eſt ce que je regarde comme un point avoué, trop bien appuyé d'ailleurs par l'expérience pour pouvoir être conteſté.

Que faute de ſuffiſante fermentation, & principalement dans les années tardives & peu favorables, il paſſe une partie conſidérable du principe huileux, & même des ſels eſſentiels, dans la lie & le tartre; c'eſt encore une vérité trop bien établie par l'expérience pour qu'on puiſſe en douter. Il en eſt de la fermentation à cet égard comme de la maturité; moins l'une & l'autre

ſont parfaites, & plus les vins perdent de leur huile dans la dépuration : de-là vient, comme M. Hales l'a remarqué à l'occaſion de la maturité & de l'union des principes (a), que les vins du Rhin qui viennent dans un climat ſeptentrional où la fermentation, ainſi que la maturité, n'eſt pas à beaucoup près ſuffiſante, contiennent dans leur tartre plus d'air & de ſoufre que les vins des contrées chaudes & méridionales, auxquels ces principes ſont plus fortement attachés.

Mais la ſubſtance huileuſe n'eſt pas la ſeule dont l'inſuffiſance de la fermentation dépouille en partie le vin ; il en eſt de même de toutes les autres. Cela peut ſe remarquer ſur-tout dans les années froides & contraires à la maturité.

(a) Stat. des Végét. pag. 273.

Dans

Dans ces années où la fermentation eſt toujours très-médiocre, & où cependant il ſeroit fort important qu'elle ne le fût pas, les vins donnent beaucoup plus de lie que dans les autres années. Cette lie communément eſt blanche, ou peu colorée ; elle eſt compoſée preſque entierement de filets blancs qui ne ſont autre choſe que les fibres du raiſin, c'eſt-à-dire, les vaiſſeaux contenus dans le fruit même, & qui ſervent à la filtration & ſécrétion des ſucs dont il eſt formé : ce ſont ces filets que les vins blancs ou autres renfermés dans des tonneaux, jettent dehors lorſqu'ils fermentent. Ces filets s'épaiſſiſſent autour de l'embouchure de ces tonneaux, & forment un corps pâteux & doux au toucher : d'où on peut conclure que s'ils étoient aſſez atténués pour pouvoir adhérer

& se combiner avec les autres subs-tances, les vins en seroient plus moëlleux & plus veloutés.

En effet, les années comme 1762 & autres semblables, où les vins font le moins de lie, & par conséquent conservent davantage de ces filets, sont celles où les vins possedent le plus de ces deux qualités. Il arrive la même chose, je le sçais pour en avoir fait toujours la remarque, dans les années communes, à l'égard des vins qui ont beaucoup fermenté. Ces vins, par la même raison, sont beaucoup plus gracieux qu'ils ne l'auroient été sans cela.

Au contraire, dans ces mêmes années, & à plus forte raison dans celles qui, comme en 1763, sont les plus défavorables à la maturité, les vins qui péchent par défaut de fermentation, rendent une grande quantité de lie, & sont sans corps, maigres & verds. C'est

ce que j'ai éprouvé du plus au moins en 1761, 1763, 1764 & 1765 ; au lieu qu'en 1766, où la fermentation, sans avoir encore été parfaite, l'a été cependant bien plus que dans aucune de ces années, mon vin a toutes les qualités contraires, & les auroit sûrement à un bien plus haut degré, s'il eût été fait exactement suivant la premiere ou la seconde de mes deux méthodes (*a*).

Ainsi, en résumant tout ce que je viens de dire & de prouver sur les grands effets de la plus forte fermentation, il en résulte que dans l'une ou l'autre méthode, quoiqu'avec quelque différence, tous nos vins seront, sinon parfaits, du moins, moins imparfaits, & de

(*a*) Voyez à la page 15, comme il a été fait ; & à la page 40, dans quelle circonstance il a été tiré.

beaucoup supérieurs à ce qu'ils sont : ils seront en général plus fins, plus légers, plus délicats & plus coulans, puisque toutes les parties qui les composeront seront plus atténuées, & qu'ils auront une plus grande quantité d'air : ils seront plus chauds, puisqu'ils auront plus de phlogistique : ils seront, par les raisons que je viens de présenter, plus substancieux, plus corsés, plus moëlleux, plus balsamiques & moins verds : ils seront aussi, par les mêmes raisons, plus spiritueux, plus odorants, & cependant moins fumeux & moins capiteux, parce que leurs esprits, quoiqu'en plus grande quantité, seront tempérés par la partie micilagineuse bien plus abondante que dans les vins ordinaires. Ils seront plus piquants & plus forts à raison de l'air surabondant & de sels ; plus fermes, se conserveront plus long-

tems, & seront moins sujets à se corrompre, *puisqu'ils auront plus de substances, & que leurs principes seront plus étroitement unis. Tout le monde sçait par-tout que les vins qui ont le plus fermenté, sont aussi ceux qui se gardent le mieux.* C'est un fait qui seroit attesté par autant de personnes qu'il y en a qui ont fait ou vu faire du vin. Ils donneront plus d'eau-de-vie, puisqu'ils auront plus d'esprits, d'huile & de sels essentiels. En un mot, & pour tout dire, ils seront agréables & bienfaisans : qualités précieuses qui manquent presque toujours à la plus grande partie de nos vins.

En vain m'opposeroit-on que les variétés qui se trouvent à l'infini entre les différens Vignobles exigent des pratiques différentes dans la manière de faire leurs vins : car d'un côté, les principes que j'ai établis sur la fermentation

sont généraux, & conviennent à tous les Vignobles ; & de l'autre cette objection seroit contredite & démentie par le fait même, puisque, ainsi que je l'ai démontré dans le deuxième Chapitre, il est certain que tous les Vignobles, dans quelques pays qu'ils soient situés, façonnent, à quelques circonstances près, leurs vins de la même manière.

Aussi inutilement m'objecteroit-on que dans ma derniere méthode, les vins ne seroient point assez colorés ; car 1°. comme je l'ai déja observé, au moyen du pressurage & de la forte pression dont il sera précédé, on peut donner au vin, non pas une forte teinture, mais une belle couleur. 2°. Cette couleur foncée, si indiscrettement recherchée par tant de gens, ne donne aucune qualité à la liqueur. Le vin, pour en être chargé, n'en

eſt pas moins verd, & en eſt ſouvent plus dur. A la vérité, ce rouge peut plaire à la vûe ; mais il eſt inſipide au goût, & par ſa groſſiereté rend le vin de difficile digeſtion. Ainſi, lorſqu'il domine, on peut dire que le vin n'eſt ni flatteur ni ſalutaire. 3°. Pour donner cette couleur, au moins indifférente pour la qualité quand elle n'eſt pas contraire, faudra-t-il abandonner nos vins à tous leurs défauts qui les dépriment, & les priver par-là de toutes les qualités qu'ils peuvent acquérir par la pratique qui leur feroit d'ailleurs la plus favorable ? Non ſans doute.

Concluons donc que ces deux objections ne peuvent porter atteinte ni reſtriction aux deux méthodes que je préſente. Ces deux méthodes conviennent non-ſeulement aux vins à l'égard deſquels je les ai propoſées, mais encore, dans

certains cas, & sur-tout lorsque les années sont humides ou peu favorables à la maturité, elles sont appliquables à tous les vins, soit ceux des crûs les plus renommés, soit ceux des Provinces les plus méridionales. A la faveur de ces méthodes, les vins de France, qui, à raison du climat, sont déja, malgré leurs défauts, les plus sociables de l'Europe & les plus faits pour l'usage habituel, posséderont ces qualités dans un degré encore plus éminent, & se ressembleront tous sans exception, quoiqu'à différens degrés, dans le point le plus essentiel; c'est-à-dire, la salubrité. Ils seront par-là incomparablement plus utiles à la Nation, & à l'Etranger, qui surement les recherchera d'autant plus, qu'il les trouvera plus agréables & plus bienfaisants. Ainsi, perfectionner nos vins, c'est, d'une part, travailler à la conserva-
tion

tion des Citoyens ; & de l'autre, accroître leurs richeſſes, & celles de l'Etat, dont le commerce extérieur des vins ſera toujours la principale ſource, la plus importante & la plus inépuiſable.

Au reſte les vins rouges ne ſont pas les ſeuls qui puiſſent être perfectionnés. On conçoit qu'en ſe conformant à ma méthode, les vins blancs, gris, paillets, tous les vins en général étant renfermés dans des cuves où ils ne perdront rien de leurs ſubſtances, de leurs parties volatiles, de leur air ſurabondant, où la fermentation ſera parfaite, on conçoit, dis-je, qu'en pareil cas, tous les vins doivent être moins maigres, plus nourris, plus forts, plus chauds, plus ſpiritueux, & cependant moins capiteux, plus légers & plus coulans.

Mais ſi ma ſeconde méthode eſt ſi favorable à la perfection de tous

les vins, elle ne l'est pas moins à la perfection du cidre: le suc de la pomme est composé des mêmes principes que celui des raisins. Toute la différence est dans la proportion de ces principes, & dans la manière dont ils sont combinés; mais cette différence n'empêche pas que dans l'un comme dans l'autre, les mêmes procédés ne soient suivis des mêmes effets. Ainsi ce qui dans l'un divise, atténue, exalte & perfectionne les substances, les retient, & conserve les esprits & l'air surabondant; ce qui rend l'un plus fin, plus coulant, moins froid, plus corsé, plus fort, plus piquant, & cependant plus doux, plus moëlleux, plus suave; enfin ce qu'une opération, ce qu'une pratique produit sur l'un, elle doit également le produire sur l'autre. Cela posé, la difficulté se réduit à sçavoir s'il est avantageux ou non

pour le cidre, qu'il ſoit compoſé de parties moins groſſières & plus déliées; qu'au moyen de la parfaite atténuation, il perde moins ou conſerve plus de ſa ſubſtance, de ſes parties eſſentielles; en un mot, qu'il poſſède toutes les qualités dont je viens de faire l'énumération. Or, c'eſt ce qui ne peut faire une queſtion; par conſéquent ma ſeconde méthode lui procurant tous ces avantages, on ne peut mieux faire en Normandie & ailleurs, que de l'adopter, & de renfermer dans des cuves bien enfoncées des deux bouts, le ſuc de la pomme auſſitôt qu'il aura été exprimé; en obſervant toutefois de laiſſer entre la liqueur & le fond, trois pouces de diſtance de plus que je n'ai indiqué pour le vin, l'ébullition devant, par pluſieurs raiſons qu'il eſt inutile de rapporter ici, être plus forte que n'eſt celle de la plus grande partie de nos vins.

Au surplus, je propose les cuves comme plus sûres, plus économiques, & plus favorables à la fermentation par la grande quantité de sucs qu'elles peuvent contenir : néanmoins on pourra, si l'on veut, se contenter des tonnes dans lesquelles on a coutume de renfermer le cidre; mais on aura l'attention de les garnir, ainsi que les cuves, de plusieurs bons cercles de fer, de bien barrer les fonds & de laisser un vuide proportionné à la capacité du vaisseau qu'on aura soin d'ailleurs de bien boucher.

Moyennant ces précautions, on n'aura probablement rien à craindre (*a*), & on peut être assuré, à la faveur de ma Méthode, d'obtenir un cidre plus parfait qu'il ne l'a été jusqu'à présent : ce qui feroit d'au-

(*a*) Il sera toujours prudent dans ce dernier cas de commencer par faire l'essai sur un très-petit nombre de piéces.

tant plus à ſouhaiter, que cette liqueur, déja peu aſſortie à la température du climat & au beſoin des Provinces où elle eſt la ſeule boiſſon habituelle, eſt en outre très-défectueuſe par la maniere dont elle eſt faite. Le bon cidre eſt auſſi rare en Normandie, que le bon vin dans le plus grand nombre des Vignobles. C'eſt que par-tout, au détriment de l'Humanité, on s'attache à la quantité, & que nulle part on ne préfere la qualité. Que dis-je ? on la ſacrifie, on la néglige entierement. De-là vient que le vin, par exemple, ſi propre, s'il étoit mieux développé, à corriger les vices & la malignité des alimens défectueux ou mal ſains, dont il paroît deſtiné par la Nature à être le contre-poiſon habituel & familier, devient ſouvent le premier principe de notre deſtruction, lui qui nous a été

donné pour notre soutien & notre conservation. A la vérité le mal qu'il fait, ainsi que beaucoup de ceux qui affligent l'Humanité, n'est pas d'abord sensible ; cependant pour être lent & caché, il n'en est pas moins réel, ni moins meurtrier ; mais fût-il vrai qu'il ne nous fît aucun par lui-même, c'en est toujours un bien grand qu'il nous soit inutile, & qu'il nous refuse les secours qu'il nous doit. Prévenons donc au moins ce mal ; & désormais plus clair-voyans ou moins inconséquens, attachons-nous à perfectionner, autant qu'il est en notre pouvoir, le vin & tous les alimens qui servent à notre nourriture, sur-tout la plus commune & la plus ordinaire. C'est dans ce dessein que j'ai présenté mes vues sur le vin & le cidre, & c'est dans le même esprit qu'en les étendant encore plus loin, je vais,

toujours à la faveur de ma derniere Méthode, propoſer, non d'arracher entierement le pommier pour planter la vigne ſur ſes débris, mais d'eſſayer de cette derniere dans les contrées où juſqu'à préſent le premier a ſeul été admis.

Il eſt vrai que par les moyens que je viens d'en donner, le cidre étant déſormais moins viſqueux, plus coulant, plus chaud, ou du moins moins froid, puiſque d'un côté ſon huile ſera plus développée, & de l'autre qu'il en contiendra davantage, il ſemble que dans les lieux où cette boiſſon eſt la ſeule naturelle, il ſeroit plus ſûr de s'y tenir que d'y introduire la vigne, qu'on peut regarder comme une plante exotique ou étrangere pour ces mêmes lieux : cependant comme il eſt de la prudence de ne point négliger ce qui peut être le plus utile, & que le

vin est la liqueur la plus analogue & qui convient le mieux au tempérament des habitans où la Nature le refuse, il n'est rien qu'ils ne doivent risquer pour se la procurer. Je n'ignore pas les difficultés de l'entreprise, & que dans quelques Pays, comme en Normandie, elle a été tentée plusieurs fois, & toujours sans succès; mais au lieu de chercher inutilement à forcer la Nature, il falloit s'appliquer à la développer & à en tirer au moins tout le peu qu'elle pouvoit donner. Voilà ce qu'on devoit faire, ce qu'on n'a pas fait, & ce qu'on doit essayer, ainsi que je l'ai fait moi-même dans trois petites expériences dont résulte, sinon un succès certain, du moins une indication favorable. Je vais en donner le précis.

Le 2 Septembre 1766, je fis cueillir cinq paniers de raisins de vigne noire : les plus mûrs,

rouges & noirs en partie, étoient encore ſi verds, qu'on ne peut pas dire qu'ils fuſſent mangeables; le reſte, & c'étoit de beaucoup le plus grand nombre, étoit abſolument en verjus : dans les grapes les plus mûres, il y en avoit un quart ou un cinquiéme:je les avois fait choiſir exprès de cette qualité. Ces raiſins furent mis le même jour dans une bachou, qui eſt une eſpece de barillet, où ils furent écraſés environ au quart. Le moût en étoit ſûr & nullement doux. Je les couvris avec un petit fond de bois, qui, faute de ſuffiſante largeur, ne joignoit qu'imparfaitement avec la bachou. Ils reſterent en cet état juſqu'au 11. du même mois, que je les foulai bien, mais aſſez inutilement; car quoique l'ébullition, par proportion à la petite quantité, ait été aſſez conſidérable, mon vin ne s'en eſt

pas plus échauffé qu'auparavant, c'est-à-dire aucunement; en sorte que le 12 au soir je le tirai passablement rouge, mais verd au possible; c'étoit du verjus, & cela n'est pas étonnant, puisqu'il n'a pû se développer, ayant toujours été très-froid. Malgré cela, tout le temps qu'il a cuvé, il n'a pas laissé que d'exhaler beaucoup d'esprits. Je supprime le détail de quelques petites opérations que j'ai faites, parce qu'il n'en résulte rien d'intéressant par rapport à l'objet présent: ainsi je vais passer tout de suite à ma seconde expérience.

Le 13 Septembre, je pris pareillement cinq paniers de raisins de vigne noire, ainsi que dans la premiere expérience; mais ces raisins, quoiqu'aussi & peut-être encore plus verds à l'œil, l'étoient pourtant moins intérieurement, à raison de ce qu'il y avoit peu de

grapes où il n'y eût quelques grains de noir, & que le noir dans cette expérience étoit doux, au lieu que dans l'autre il ne l'étoit point : aussi ces raisins, qu'à la différence de la premiere expérience, j'ai foulés en même tems & en les mettant dans la bachou, m'ont-ils rendu un moût qui, à la vérité, n'étoit pas sucré ni visqueux, mais qui étoit doux. Ils ont été couverts avec le dessus de bois dont j'ai déja parlé : au bout de huit heures, le vin qui bouilloit beaucoup, s'étoit élevé de six pouces environ : il touchoit au couvercle, & le clair étoit au-dessus du marc ; mais après trente-cinq heures de cuve, il étoit encore froid, quoique je l'eusse réchauffé à deux reprises. Au bout de quarante, il étoit un peu tiéde & verd. A la 42e. il étoit plus chaud : à la 47e. l'ébulli-

tion, malgré tous mes secours, étoit diminuée ; mais la chaleur plus grande. A la 57e. la chaleur encore plus forte, & le vin très-trouble. A la 65e. le vin étoit froid, moins verd qu'auparavant, & cependant l'étoit encore beaucoup : mais c'est du vin, & un vin qui n'a point de déboire ; c'est un vin qui, quoiqu'assûrément très-imparfait, est pourtant encore moins verd, est au moins égal pour la qualité & bien supérieur pour la couleur à celui de plusieurs de nos Vignobles dans les années peu favorables.

Du reste ce vin a jetté peu de fumet pendant la fermentation, médiocre à la vérité, & n'en a point jetté du tout tant que le clair a été au-dessus du marc. Voici la 3e. Expérience.

Le 17 Septembre je fis cueillir dans une de mes vignes la même

quantité de raiſins que ci-devant & de la même eſpece ; & comme je n'y voulois point de choix, j'eus ſoin que l'on dépouillât indiſtinctement tous les ceps de ſuite, ſans interruption, ſans y rien laiſſer & ſans faire aucun rebut ; en ſorte que ma vendange fut compoſée de raiſins mûrs, de raiſins qui l'étoient à moitié, & enfin de verjus & de verdillons. Ces derniers formoient de beaucoup la partie la plus conſidérable, & aſſurément on ne doit point avoir de peine à le croire, puiſque nous n'avons ouvert nos vendanges que le 3 d'Octobre, & que le canton où j'ai pris ces raiſins eſt toujours un de ceux que l'on réſerve pour la fin.

Ces raiſins après avoir été entierement écraſés, ainſi que dans la ſeconde expérience, ont été couverts de la même maniere, ſi ce n'eſt que, pour prévenir toute

communication avec l'air externe, & pour contenir encore mieux la vendange & empêcher que le clair ne surmonte le dessus de bois ainsi qu'il avoit fait dans cette derniere, j'ai garni ce dessus d'une toile dont j'ai rabattu les bords en dehors de la bachou, sur laquelle je l'ai fortement attachée. Je dois observer qu'avant de couvrir ma vendange, j'ai versé dans ma bachou la valeur d'un demi-panier de raisins tout bouillant: j'ajouterai aussi qu'immédiatement après le foulage, le moût étoit un peu plus doux que dans la derniere expérience, & déja très-rouge, ainsi que dans les précédentes, où il l'étoit pourtant moins.

Au bout de 8 heures le clair qui, par l'ébullition & la résistance du fond de dessus, surmontoit le marc, touchoit à ce fond, du moins autant que j'ai pu en juger; car dans

cette expérience, à la différence des autres, je n'ai découvert la vendange que lorſque le vin a été fait. La bachou étoit déja un peu moins froide. Au bout de 18 heures l'agitation paroiſſoit plus vive que dans l'autre expérience; mais le bruit étoit plus ſourd & plus étouffé, le couvercle & la bachou tiédes. A la 23e. heure, le couvercle & la bachou bien chauds. A la 37e. c'étoit à peu près la même chaleur. A la 42e. le vin très-chaud & d'un bon goût, marquant du feu, mais encore un peu doux, la chaleur encore plus forte qu'elle ne l'avoit été. A la 48e. le vin & la chaleur toujours de même, la fermentation & l'agitation ſe ſont toujours ſoutenues avec la même force. A la 51e. le vin cneore un peu trouble, & cependant plus rouge qu'auparavant, mais un peu dur à cauſe de la grape, qui, ſans

doute, lui auroit communiqué plus d'âcreté, si la fermentation, nécessairement proportionnée à la quantité, avoit été plus forte. Il n'a point du tout exhalé d'esprits. A la 54e heure le clair sous le marc, l'un & l'autre froids ; le vin d'un rouge qu'on peut appeller foncé. Il est en tout supérieur à celui de la seconde expérience.

On ne peut point encore le regarder comme un grand vin ; mais à tous égards il est préférable aux vins que nous avons recueillis en 1763 ; sur-tout il est bien moins verd, & cependant c'est un fait que les raisins dont il a été composé l'étoient beaucoup plus que la vendange de cette même année : que seroit-il donc s'il eût été façonné selon ma derniere méthode ; si la quantité, comme cela se voit souvent, avoit été de 100 & 200 fois plus forte, & que la fermen-

tation

tation eût été aussi complette qu'elle peut l'être avec cette quantité ? Je ne dirai point qu'il seroit potable, puisqu'assurément il l'est déja plus que ne le sont les vins de la plus grande partie des Vignobles dans les moindres années, & autant que le sont ceux de certains cantons dans les années communes. Tout ce que je peux dire, c'est qu'il est certain qu'il seroit encore bien supérieur à ce qu'il est, & qu'il prouve que *la fermentation, en développant les principes du vin, supplée, jusqu'à un certain point, à sa maturité*, & qu'avec des raisins presque tous verds, on peut faire des vins qui ne le soient pas. Pourvu que les raisins soient, je ne dis pas noirs, mais seulement un peu rouges, je regarde comme chose sûre qu'en tous pays on peut, à la faveur de ma derniere méthode, parvenir à faire un vin pota-

ble & dont l'usage n'aura rien de mal-sain. Ce seroit beaucoup sans doute pour les lieux privés de cette précieuse production : on ne pourroit donc mieux faire, en Normandie, par exemple, que de tout tenter pour se la procurer.

Il est vrai qu'en supposant le succès de ces tentatives, & la plantation de la vigne aussi étendue qu'elle peut l'être, la Province, loin d'avoir assez de vins pour en commercer au-dehors & en convertir en eaux-de-vie, auroit peine à les multiplier assez pour sa propre consommation en nature ; mais ce seroit toujours (ce semble) un grand avantage pour elle que de pouvoir en faire sa boisson, au moins dans le tems où l'usage peut en être le plus nécessaire. Cette boisson, sans doute, ne sera pas délicieuse, & nos vins choisis n'en seront pas moins recherchés par les person-

nes riches & en état de les payer ; mais la Province ſera à cet égard dans le cas où ſe trouve à préſent le plus grand nombre de nos Vignobles, & par conſéquent elle n'aura rien à leur envier de ce côté.

Au reſte, quelqu'heureux effets qu'on ſoit en droit de ſe promettre de la parfaite fermentation, & de ma ſeconde méthode, on ne doit pas négliger de prendre d'ailleurs ſur la plantation & la culture de la vigne, les précautions & les moyens qui peuvent, en ſuppléant ce qui manque au climat, aider & concourir à la perfection du vin.

Quant à la plantation de la vigne, voici les principales attentions qu'on doit y apporter.

1°. On évitera de planter dans les fonds humides, ſoit par leur nature, ſoit par leur ſituation: en

conséquence, on préférera ceux qui sont secs, ceux qui sont en côte & en bonne exposition.

2°. On ne plantera que du cépage ou plant de vigne noire de la meilleure qualité, & de l'espece qui murit le mieux dans les Vignobles les plus voisins du lieu où se fera la plantation. La vigne blanche & les gros cépages seront entierement rejettés, comme ne pouvant donner qu'un raisin vappide & sans qualité; & par conséquent, un très-mauvais vin.

3°. Comme les vignes seront fumées, on placera les sarmens à la distance de deux pieds les uns des autres en tous sens; & on se donnera bien de garde de les provigner par la suite, c'est-à-dire de les coucher en terre, soit pour les multiplier ou autrement. Cet usage, qui, lors même qu'il est absolument indispensable, est tou

jours pernicieux, l'eſt particulierement ici, en ce qu'il dénature eſſentiellement la vigne ; le premier ſujet, la mere-ſouche étant, à raiſon du lieu de ſon origine, d'une meilleure qualité que les rejettons, & les rejettons ne tirant qu'une très-petite portion de leurs ſucs de la mere-ſouche, c'eſt néceſſité que le fruit & le vin qu'ils donnent ſoient inférieurs à ceux que donnoit cette derniere avant l'opération. Il en eſt ici de la vigne comme des animaux qui ſont tranſportés d'un climat qui leur eſt propre & naturel, dans un climat qui leur eſt étranger. Il eſt d'expérience que l'eſpece s'en abâtardit par la génération. On ne doit donc jamais provigner qu'avec beaucoup de réſerve & à ſon corps défendant : d'ailleurs la vigne, conduite de cette maniere & ayant un eſpace raiſon-

nable entre ses ceps, en durera beaucoup plus long-temps.

A l'égard de la Culture;

1°. On fixera la vigne en mettant des échalas à chaque cep, auquel ils seront arrêtés avec de la paille ou autrement.

2°. On taillera la vigne plutôt à la fin d'Octobre qu'en Novembre, & jamais en Décembre ni Janvier, & rarement dans les premiers jours de Février. Une attention qu'il faut avoir dans cette opération, c'est de tailler sur les sarmens les plus près de la souche, ensorte que la tige n'excede jamais un pied de haut. Les raisins, j'en ai l'expérience, en muriront mieux.

3°. Comme, à en juger par la température & le peu de chaleur des lieux où se feront ces nouvelles plantations, les vins en général

ne doivent pas abonder, à beaucoup près, en phlogiſtique ; dans la vuë de leur en procurer, on aura ſoin de bien engraiſſer la vigne, en obſervant de mettre dans chaque eſpece de terre, l'eſpece de fumier qui lui convient le mieux. Cette attention eſt de toute conſéquence.

4°. On ne négligera rien pour tenir la vigne toujours nette d'herbes, & pour lui donner les autres façons dans les temps les plus propres : il vaut infiniment mieux, il eſt bien plus profitable de faire moins de vignes, & de les bien faire, c'eſt-à-dire, de les bien planter, de les bien fumer, & de les bien cultiver, que d'en étendre la plantation au préjudice de la bonne culture ; la fertilité du terrein, & non la quantité. C'eſt un des grands principes de la Réduction Economi-

que (*a*), & la regle de toute bonne cultivation. La fertilité seule enrichit.

(*a*) Cet Ouvrage, dont le principe fondamental regarde en général toutes les entreprises trop étendues, & spécialement celles qui appartiennent à l'économie rurale, est si simple, si sûr, si économique dans les moyens qu'il donne pour relever & enrichir notre Agriculture, & par conséquent l'Etat, que si ceux-là ne sont pas suivis, ou du moins éprouvés, je ne crains point d'avancer qu'il seroit désormais inutile d'en proposer aucun. Plus en particulier on considerera l'état où se trouvent les Bestiaux dans plusieurs Provinces, & plus on reconnoîtra combien il seroit avantageux, combien il seroit nécessaire que chacun ne se chargeât que de la quantité de Bestiaux qu'il peut entretenir en tout tems, & nourrir au sec, quand le verd manque ou est mal-sain: dans ce dernier cas, à défaut de fourrage sec ou de bon fourrage, on pourroit avoir recours à l'usage fréquent du sel: il est a croire qu'on préviendroit par-là la corruption d'où s'ensuivent forcément les mortalités si communes & si funestes à tous égards. Mais pour administrer ce préservatif dans la quantité suffisante, ce n'est point assez que les Laboureurs soient aisés; on conçoit qu'il leur faut encore d'autres secours & des facilités qui leur manquent.

J'aurois

J'aurois ſans doute d'autres documens, & en très-grand nombre, à ajouter à ceux que je viens de tracer ; mais dans la néceſſité où je ſuis de me borner, j'ai préféré les plus eſſentiels, & ceux que probablement on ſuppléroit le moins: dans la ſuite je pourrai y revenir & m'étendre davantage ſur cet objet, je veux dire la Culture de la vigne. A force d'obſervations, de recherches & d'expériences, j'ai acquis dans cette branche ſi importante de l'agriculture des connoiſſances dont je crois pouvoir aſſurer la certitude. Il eſt pourtant vrai qu'elles ne s'accordent nullement avec les exceptions, les diſtinctions, les limitations, en un mot, avec toutes les futilités que le préjugé malheureuſement trop répandu, a oppoſé au premier Ouvrage que j'ai publié ſur cette

matiere (*a*); mais ces connoissances que j'ai vérifiées dans différens Vignobles très-éloignés les uns des autres, n'en doivent pas pour cela paroître ni moins sûres, ni moins bien fondées. Quoi qu'il en soit, ce que je viens de dire suffit pour marquer, au moins d'une maniere générale, la voie qu'il faut tenir, & pour prouver que l'on peut par cette voie aider à la perfection du vin & assurer le succès des tentatives que je propose à la faveur de ma seconde Méthode.

Cette Méthode & la premiere que j'ai présentée, sont si simples, il en résulte de si grands avantages, &, ce qu'on ne doit peut-être

(*a*) Cet Ouvrage, vû avec approbation par l'Académie Royale des Sciences, a pour titre: *Nouvelle Méthode de cultiver la vigne*, &c. & se vendoit chez Musier Fils, Libraire, à Paris.

pas moins priſer, elles ſont d'un uſage ſi facile & ſi peu diſpendieux, que j'ai tout lieu de croire, ſur-tout pour peu qu'elles ſoient accréditées, que les perſonnes les plus éclairées, &, à leur exemple, le reſte de la Nation, les adopteront & les préfereront à toutes les autres dans la préparation des boiſſons naturelles qui par-là en deviendront en tous Pays beaucoup plus utiles à la conſervation des hommes : ce qui eſt le principal objet que je me ſuis propoſé dans cet Ouvrage.

FIN.

TABLE
DES
MATIERES.

Fin de la Table.

APPROBATION.

J'Ai lu, par ordre de Monseigneur le Vice-Chancelier, un Manuscrit intitulé : *Essai sur l'Art de faire le Vin rouge, le Vin blanc & le Cidre, par M. Maupin.* Cet Essai renferme des vues & des expériences utiles. Il peut donc être imprimé. A Paris, ce 19 Février 1767.

GUETTARD,

PRIVILÉGE DU ROI.

LOUIS, PAR LA GRACE DE DIEU, ROI DE FRANCE ET DE NAVARRE: A nos amés & féaux Conſeillers, les Gens tenant nos Cours de Parlement, Maîtres des Requêtes ordinaires de notre Hôtel, Grand-Conſeil, Prevôt de Paris, Baillifs, Sénéchaux, leurs Lieutenans Civils & autres nos Juſticiers qu'il appartiendra; *SALUT*. Notre amé le Sieur MAUPIN Nous a fait expoſer qu'il deſireroit faire imprimer & donner au Public un Ouvrage de ſa compoſition intitulé: *Eſſai ſur l'Art de faire le vin rouge, le vin blanc & le cidre.* S'il nous plaiſoit lui accorder nos Lettres de Permiſſion pour ce néceſſaires. *A CES CAUSES*, voulant favorablement traiter l'Expoſant, Nous lui avons permis & permettons par ces Préſentes, de faire imprimer ledit Ouvrage autant de fois que bon lui ſemblera, & de le faire vendre & débiter dans tout notre Royaume, pendant le temps de trois années conſécutives, à compter du jour de la date des Préſentes: *FAISONS* défenſes à tous Imprimeurs, Libraires, & autres perſonnes, de quelque qualité & condition qu'elles ſoient, d'en introduire d'impreſſion étrangère dans aucun lieu de notre obéiſſance. *A LA CHARGE* que ces Préſentes ſeront enregiſtrées tout au long ſur le Regiſtre de la Communauté des Imprimeurs & Libraires de Paris, dans trois mois de la date d'icelles; que l'impreſſion dudit Ouvrage ſera faite dans notre Royaume, & non ailleurs, en bon papier & beaux caractères; que l'Impétrant ſe con-

formera en tout aux Réglemens de la Librairie, & notamment à celui du 10 Avril 1725, à peine de déchéance de la présente Permission : qu'avant de l'exposer en vente, le Manuscrit qui aura servi de copie à l'impression dudit Ouvrage, sera remis dans le même état où l'Approbation y aura été donnée ès mains de notre cher & féal Chevalier, Chancelier de France, le Sieur DE LA MOIGNON, & qu'il en sera remis deux exemplaires dans notre Bibliotheque publique, un dans celle de notre Château du Louvre, un dans celle dudit Sieur DE LA MOIGNON, & un dans celle de notre très-cher & féal Chevalier, Vice-Chancelier & Garde des Sceaux de France, le Sieur DE MAUPEOU : le tout à peine de nullité des Présentes : DU CONTENU desquelles Vous MANDONS & enjoignons de faire jouir ledit Exposant & ses ayans-causes, pleinement & paisiblement, sans souffrir qu'il leur soit fait aucun trouble ou empêchement. VOULONS qu'à la Copie des présentes qui sera imprimée tout au long au commencement ou à la fin dudit Ouvrage, foi soit ajoutée comme à l'original. COMMANDONS au premier notre Huissier ou Sergent sur ce requis de faire pour l'exécution d'icelles tous actes requis & nécessaires, sans demander autre permission, & nonobstant clameur de haro, charte Normande & Lettres à ce contraires : Car tel est notre plaisir. Donné à Paris, le dix-huitieme jour du mois de Mars, l'an mil sept cent soixante-sept, & de notre regne le cinquante-deuxieme.

Par le Roi en son Conseil. LE BEGUE.

Regiſtré ſur le Regiſtre XVII. de la Chambre Royale & Syndicale des Libraires & Imprimeurs de Paris, N°. 1322. fol. 188. conformément au Réglement de 1723. qui fait défenſes, art. 41, à toutes perſonnes, de quelques qualités & conditions qu'elles ſoient, autres que les Libraires & Imprimeurs, de vendre, débiter, faire afficher aucuns Livres pour les vendre en leurs noms, ſoit qu'ils s'en diſent les auteurs ou autrement, à la charge de fournir à la ſuſdite Chambre neuf exemplaires préſcrits par l'Article 108 du même Réglement. A Paris, ce 8 Avril 1767.

Signé, GANEAU, Syndic.

De l'Imprimerie de VALLEYRE l'aîné.

